



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION



Cette cuvée a été nommée d'après notre « jardin millésimé » situé au cœur du parc de 12 hectares de la propriété.

A l'image d'un jardin anglais, nos vins s'affranchissent des codes.

Tel notre jardin, l'assemblage final est une composition. Un hymne à la pureté aromatique et à la fraîcheur.

2019 LE JARDIN DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES : Hiver sec et doux, excepté en janvier avec un débourrement précoce. Les giboulées d'avril ont été suivies des mois de mai et juin frais et pluvieux. L'été a été exceptionnellement chaud avec des pluies irrégulières. Le mois de septembre, sec et chaud, a permis de rééquilibrer la lenteur de la véraison.

DATES DES VENDANGES: Entre le 4 et le 13 septembre

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Elevage en amphore de terre cuite pour l'ensemble des merlots et en barrique de chêne français d'un vin et cuves bois pour les cabernets sauvignon pendant 16 mois.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.5%

PH: 3.63

ASSEMBLAGE: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

DENSITÉ DE PLANTATION: 7700 Pied/ha

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

VENDANGES: Manuelle ou mécanique à maturité parfaite

TRI: Optique

VINIFICATION: Parcelle en cuves béton thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeage réguliers macérations longues (4 à 5 semaines).

NOTES DE DEGUSTATION :

L'éclat d'un panier de fruits rouges très frais se mêle aux notes de toffee. En bouche, l'attaque est soyeuse. Le fruit très pur accompagné de notes épicées rendent le vin charnu et velouté. L'élevage en terre cuite révèle les beaux tanins suaves du raisin mûr.